

Combiné hachoir n°22 à viande et râpe à parmesan

Référence TG22



Après rupture de stock, voir nouvelle référence WR-TGRP-22

- Châssis extérieur en "alliage d'aluminium"
- Le corps de l'hachoir ainsi que la vis sans fin interne sont également réalisés en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox, toutes les parties internes se démontent facilement permettant ainsi un entretien aisé.
- Cuvette supérieure en acier inox Aisi 304.
- Livré standard avec grille 6 mm
- Grille et couteau en inox à "auto-aiguisage"
- Râpe parmesan à cylindre, avec levier supérieur ainsi que le corps du cylindre réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire.
- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif.
- Traction à engrenage sous bain d'huile
- Commande à basse tension 24V
- Livré avec 2 récipients de récupération, un pour l'hachoir et un pour la râpe à parmesan, tous deux en acier inox Aisi 304.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle référence WR-TGRP-22

Ligne de produit: MEAT LINE

Sous-famille: N° 22 / VENTILATED MOTOR

product_category_name: Diamond

product_range_name: Préparation Dynamique

product_subrange_name: Hachoirs & Rape Parmesan

brand: DIAMOND

cusref: 84385000

REF produit de remplacement: WR-TGRP-22

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 600 x 300 x 400

kW: 1.1

Voltage: 230/1N 50HZ

Hp: 1.5

Volume en m³: 0.18

Poids (en kg): 25

Nombre d'accessoires: 4